



## **Oberlausitzer Stupperle – Menü**

Möhrenstupperle | Lauchschaum | Pilze

Oberlausitzer Tafelspitz | Stupperle | Meerrettichsoße | Gurken-Bohnen-Salat

Pflaumen-Zimt-Röster | Stupperle | Sahnetopping

Rezepte:

**Möhren – Stupperle:**

Zutaten für 4 Personen:           1,4 kg Kartoffeln mehlig kochend  
  100g Kartoffelstärke  
  150g Mehl  
  100g Weichweizengries  
  300g geschmorte Möhren  
  2 Eier  
  Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln mit Schale weichkochen und abkühlen lassen. Die Schale entfernen. Möhren bei 165° im Backofen schmoren bis sie weich sind (20-30min) und auf Küchenpapier gut ausdampfen lassen.

Kartoffeln und Möhren durch eine Kartoffelpresse (oder Sieb) drücken und mit den restlichen Zutaten zum Klossteig vermengen. Mehl und Gries nach Feuchtegrad zugeben. Der Teig sollte nicht mehr kleben.

Masse in ca. 4-5 cm dicken Rollen formen und als kleine Rauten abstechen. Rauten in fast kochendem Wasser garen bis sie oben schwimmen.

**Kresse – Schaum:**

Zutaten für 4 – 6 Pers.:           300g Brunnenkresseblättchen  
  2 TL Butter  
  100 ml Sahne  
  600 ml Gemüsebrühe  
  Salz, Cayene Pfeffer, Muskat

Brunnenkresse Blättchen abzupfen, grob hacken und in 1 TL Butter andünsten bis sie leicht welk sind. Anschließend in die heiße Brühe geben (nicht mehr kochen), 1 TL Butter und die Sahne zufügen. Mit Salz, Cayene und etwas Muskat abschmecken und pürieren. (Für eine intensive Farbe kann man noch kalt püriertes Zwiebellauch unterheben) Vor dem Anrichten nochmals aufschäumen.



Das vorbereitete Gemüse nach der Garzeit zum Fleisch geben und 20 Minuten mit Deckel garen lassen

Das Fleisch vor dem schneiden ca. 10 Minuten zugedeckt „ruhen“ lassen.

Die Brühe mildem Gemüse durch ein Sieb geben, dabei die Brühe auffangen und 400 ml für die Soße abmessen.

### **Meerrettichsoße**

Während das Fleisch ruht, für die Meerrettichsoße Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Die abgemessene Brühe und Sahne dazugeben und mit einem Schneebesen gut durchschlagen. Dabei darauf achten das keine Klümpchen entstehen. Soße bei ständigen rühren zum kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Meerrettich dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden auf vorgewärmten Teller anrichten, mit 3-4 El Soße nappieren und mit gehackter Petersilie garnieren.

### **Pflaumen-Zimt-Röster**

Zutaten für 4-6 Personen:	600g Zwetschgen oder blaue Pflaumen
	270g Zucker
	500ml Rotwein
	2 Zimtstangen
	1 Sternanis
	Kardamom

Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, Zimt, Anis, Kardamom dazu und solange köcheln lassen bis das Karamell aufgelöst ist. Die Flüssigkeit sollte ca. auf die Hälfte reduziert sein. Früchte dazu und weiter köcheln lassen bis sie anfangen zu zerfallen. Kann püriert als Schaum oder als Ragout mit zwei in Butter geschwenkten Stupperle serviert werden. Schlagsahne und Zimt-Zucker als Topping.